

<近藤米穀店 SDGs の取り組み>

(1)環境



①当店の米を 100%無洗米に (2025 年まで継続)

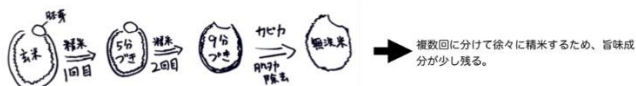


当店のお米は表皮を少しずつ削って精米しているため、一回づきの無洗米に比べてお米表面の旨味成分が残っています。
完全無洗米として洗わずに炊くことも可能ですが、1、2回流水ですすいでいただくより美味しく炊くことができます。
すすいだ際、白く濁ることがありますが、それはデンプン質の旨味成分ですので洗い過ぎにご注意ください。

<通常の無洗米製造工程 (一回づき精米)>



<当店の無洗米製造工程 (繰り返し精米)>



②くず米・割れ米の破棄をなくす 小米として安価に販売



(2) 社会



- ・地域マルシェ（やるじゃん米津）への参加 イベント出店



(3) 経済



- ・ 精米工場の見える化と自動化 マニュアル作成



- ・ 無洗米を使用することにより、洗米時に水量を抑制し、環境負荷を軽減

お米の表面にヌカ付着がほとんどなし乾式無洗米機「カピカ」

お米の表面に汚れや糠が無いため、雑菌が少なく、酸化しにくく、虫の発生もきわめて少なくなります。米びつに入れても長持ちする保存性に加え、食味も良くなります。



カピカで処理したお米

